











SCHEDA TECNICA FORNO PIZZA ELETTRICO GOURMET SOVRAPPONIBILE QUCINO MOD. **Q5015**



• Forno elettrico sovrapponibile ad alta resa, che si differenzia per la sua versatilità, adatto sia a cotture gourmet di pizza, pane, focacce ecc., ma anche cotture in teglia o cocchio, grazie all'altezza interna della camera di 18 cm. • Dimensioni camera di cottura ottimizzate per l'utilizzo anche di teglie da cm. 40x60 • Costruzione in acciaio con lamiere non rivettate ma piegate e saldate, piano di cottura interamente in pietra refrattaria piena reversibile, con spessore di ben mm. 17, frontale in acciaio inox, isolamento con lana di roccia evaporata ad alta densità, illuminazione interna • Controllo con termostati elettromeccanici indipendenti per cielo e platea, regolazione della temperatura da 50° a 500° C. • Capacità: n.4 pizze ø 34 cm. o n. 2 teglie cm. 60x40.

	Forno elettrico per pizza <i>Electric pizza oven</i>	Q5015
	Caratteristiche forno – Oven features	
	Dimensioni - (mm) L - P - H <i>Dimensions - (mm) L - P - H</i>	1125x830x465
	Peso netto (kg) <i>Net weight (kg)</i>	106
	Misure camera cottura (mm) L - P - H <i>Chamber dimensions (mm) L - P - H</i>	840x700x180
	Piano di cottura in refrattario con spessore mm <i>Baking level with refractory of mm</i>	17
	N° camere cottura <i>N° of baking's chambers</i>	1
	N° pizze max. ø 34 cm	4
	N° teglie 60x40	2
	Temperatura di lavoro <i>Working temperature</i>	50-450°C
	Potenza totale KW <i>Total power input KW</i>	6,4
	Tensione alimentazione standard <i>Standard input voltage</i>	230-400 V / 3 / 50 Hz 230 V / 1N / 50 Hz



**Part. cappa aspirante motorizzata
opzionale**



Part. cappa aspirante opzionale



Supporto opzionale



Part. quadro comandi











**Part. cella di lievitazione
opzionale**



**Part. guida portateglie
opzionale**



**Part. riscaldatore 0-90°
per cella di lievitazione
opzionale**

OPTIONALS		Q5015
Articolo - Article		
	Sostegno per forno <i>Stand for oven</i>	1125x830x980
	Cella di lievitazione (mm) L – P – H <i>Leaving cupboards (mm) L – P – H</i>	1125x830x980
	Kit ruote per sostegno/cella <i>Kit of castors for stands and cupboards</i>	
	Guida porta-teglie per cella (cella senza ruote: 9 teglie, cella con ruote: 7 teglie) <i>Stainless steel pans's guide (cupboard without castors: 9 pans, cupboard with castors: 7 pans)</i>	
	Cappa (non motorizzata) - foro \varnothing 100 mm - (mm) L - P – H <i>Hood (not motorized) – whole \varnothing 100 mm - (mm) L - P – H</i>	1125x973x42
	Cappa aspirante con kit motore - foro \varnothing mm 150 - (mm) L - P – H <i>Hood motorized – whole \varnothing mm 150 - (mm) L - P – H</i>	1125x1060x235
	Kit filtro a carboni attivi per cappa aspirante con motore - (mm) L - P – H <i>Active carbon filter kit for hood motorized - (mm) L - P – H</i>	700x300x220
	Riscaldatore per cella 0-90°C <i>Cupboard heater 0-90°C</i>	1100W 230V /1N / 50/60 Hz